MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine de Treille "La Ferrande" blanc



15,00 € TTC

100 % Chardonnay en AOP Limoux

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc
Couleur: Blanc
Millésime: 2022

Vignoble

La plupart des parcelles sont plantées sur des coteaux de fortes pentes, avec des géologies extrêmement variées comme de l'argilo- calcaire, au poudingue et galets avec de larges zones blanches à dominantes calcaires.

Cépages

100% Chardonnay

Vinification

Un pressurage et un débourbage à froid (7°C) ont été réalisés suivie d'un soutirage dans des fûts neufs. La fermentation et l'élevage s'effectue en fût jusqu'au mois d'avril, suivie d'un bâtonnage régulier des lies afin de rajouter de la rondeur et du gras. Le soutirage et la mise en bouteille s'effectue fin avril.

Dégustation

« Cet incroyable 100% Chardonnay est un vin élégant et complexe. Au nez des arômes de brioche beurrée, de fruits exotiques, de pommes fraîches et de fleurs blanches. En bouche, une explosion de saveurs telles que les agrumes, la pomme verte et la vanille. Parfait pour les grandes tables. Vinification et élevage en fût de chêne. »

Accords mets vin

A boire sur une poêlée de Saint-Jacques ou de langoustes sauce nantua.

Accords mets vin

Servir entre 12°C et 14°C.

Garde

A boire maintenant mais peut se garder minimum jusqu'en 2033 et plus, selon les conditions de stockage.